

Espirales con foie GMD

Ingredientes para 4 personas:
250 g de espirales
150 g de foie
1 cebolla grande
¼ de vaso medidor de brandy
1 rama de perejil picado
aceite
sal
pimienta

Programamos menú horno y ponemos un poco de aceite.
Doramos la cebolla picada menuda. Cuando esté dorada, añadimos el foie y lo deshacemos un poco.
Añadimos el resto de los ingredientes y cubrimos con agua al ras de la pasta.
Cancelamos el menú horno y programamos Menú cocina.
Servimos calientes con el perejil espolvoreado por encima



Contramuslos de pollo al limón con ajillo y perejil GM D



Ingredientes:
8 contramuslos de pollo sin piel
2 limones pequeños
1 cucharada de aceite
Sal
Orégano
1 pastilla de esencias Gallina Blanca "Ajo y perejil"
1 pizca de pimentón dulce (adoro el pimentón!!! jajaja)
100ml de agua
Maicena para espesar

He echado el aceite en la cubeta, menú horno, y he puesto los contramuslos casi a presión, sal y el zumo de un limón, y les he dado la vuelta para que tomaran colorcito.
Luego he parado el menú horno, le he echado el zumo del otro limón, orégano, la pastilla de esencias al ajillo (se disuelve muy rápido), el agua y la pizca de pimentón. He cerrado la tapa, con la válvula cerrada y he puesto menú pollo / carne pero he bajado el tiempo a 20 minutos. Lo he dejado despresurizar solo, no por nada, si no porque estaba haciendo otras cosas, y bueno, al abrir ha sido un espectáculo, qué olor más rico!!!
He apartado el pollo, y he espesado la salsita con un poquito de maicena, y ha quedado buenísima (la he probado). Está melosa, con mucho gustito a limón y toque de ajillo

Judias con jamon al foigras (GMD)



Ingredientes:
aceite
ajo molido
1 bote de judias verdes
sal
jamon en taquitos
2 latas pequeñitas de foigras
un chorreon de vino blanco

Preparación: en la cubeta de la olla en menu cocina 5 minutos se echa un chorreón de aceite, se añade ajo molido se le da unas vueltecitas, añadimos las judias, sal, jamon, el foigras y se va removiendo y por ultimo se añade el vino y se cierra la tapadera

Coles de Bruselas (Cocimix)

Ingredientes: Bandeja de coles (500 grs.),patatas,bacon,ajo,aceite,sal y tomate frito.

Primero menu plancha, echamos un chorrito de aceite,doramos los ajos y el bacon. Seguido echamos las patatas y las coles, marcamos un poquito con el aceite y echamos un chorrito de tomate(para darle un poquito de color),echamos la sal y un poquito de agua(la he echado a ojo, creo que en vaso medidor 1/4).Cancelamos y cerrar la tapa y menu guiso 8 minutos, si se quiere más hecho, pues más tiempo.



Quiche de jamon de pavo y queso quart 0% olla GM D



Ingredientes:
4 huevos
200gr de jamón de pavo 1% materia grasa
300gr de queso quart 0% (del lidl linessa)
150gr de leche desnatada
sal, pimienta, nuez moscada, orégano, cebolla en polvo, ajo en polvo (todo esto a gusto de cada uno)
Preparación:
Batir los huevos juntos con la sal y todas las especias, añadir el queso y la leche y mezclar bien, añadir el jamón cortado a tacos y mezclar bien, en la cubeta de la GM D echar toda la mezcla, remover para que se quede el jamón todos partes, tapar con válvula abierta, menú plancha 25 minutos, cuando termine poner 4 minutos menú horno, sacar y servir caliente ó frió

Pollo a las hierbas provenzales y más....gm d

Ingredientes: pollo, 2 cebollas tiernas, 4 ajitos tiernos, vino blanco, medio sobre de hierbas provenzales, 3 patitas, y aceite.

deshuese el muslo y contramuslo y el muslo suelto q tenia, puse aceite en la cubeta, menú horno y lo fuí sofriendo un poco, mientras troceé la cebolla y los ajos tiernos y corté las patatas, cuando tenia el pollo un poco sofrito, lo reservé, y puse cebolla ajos y patatas todo junto, le di unas vueltas q se hiciera un poco la cebolla, le puse medio sobre de hierbas y puse el vino blanco un poco solo con un dedito de agua, removí y

puse el pollo, cancelé menú y puse menú cocina, dejé despresurizar y abrí, y q olor echaba más buena y esté fue el resultado...



y estas las hierbas q puse



aviso, prepararos pan....

Pechugas de queso y jamón, receta de to pa dentro en cocifacil

Fileteamos las pechugas y las salpimentamos,, le ponemos ajo en polvo, cebolla en polvo, perejil.
Y vamos haciendo capas con el quesito.
Ponemos aceite en la base de la cubeta 1 vaso medidor



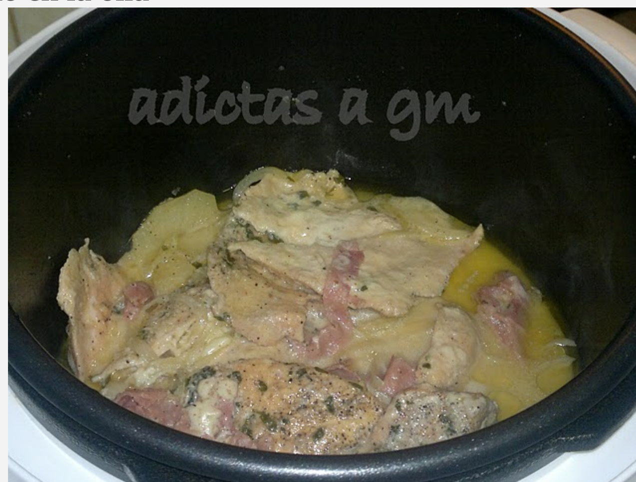
Siguiente capa con queso jamón dulce y cebolla



La siguiente capa con pechuga jamón dulce,cebolla y patata



Menú presión , presión 2, 8 min a 160º, o bien menú arroz, predefinido, el que mas os guste.
Y aquí el resultado en la olla



emplatamos...



Bizcochito improvisado de chocolate y nueces. gmd

Ingredientes:
1 yogur natural
1vaso de yogur de aceite de girasol
2 vasos de azucar
2 y 1/2 de harina
1/2 de cacao puro sin azucar
3 huevos
1 sobre levadura
chocolate de cobertura a trocitos + nueces picadas dentro de la masa

cobertura:
Glaseado de chocolate del LIDL para tartas + nueces enteras



TORTA DE GAZPACHO MANCHEGO CON POLLO Y CHAMPIÑON

En este caso no es el gazpacho manchego tradicional sino uno de mi cosecha y es que es algo tan versátil, rápido y rico de preparar que hay que apuntarse la receta y innovar...



INGREDIENTES (2-4 personas)
1 paquete de Torta cenceña del mercadona
300 gr Pollo desmenuzado (aqui aprovechad restos: de pechuga, muslos , de pollo en salsa de lo que sea o simplemente saltead y desmenuzad un poco de pollo)
1 lata de champis
1 pimiento verde
1 cebolla pequeña
ajito picado
1 hoja de laurel
3 cucharadas de tomate triturado
chorrito vino
sal, pimienta, aceite, especias
650 gr de agua o caldo de pollo

OLLA GM D:
Menu plancha: pochar la cebolla y el pimiento verde cortado a trocitos, despeus los champiñones, cuando este doradito todo añadir el pollo desmenuzado (que ya estaba hecho o si esta crudo lo vais haciendo todo a la vez, pero desmenuzado y sin hueso), tres cucharadas de tomate, salpimentar al gusto, añadir el ajito picado, la hoja de laurel y el chorrito de vino y hacer chup-chup unos minutos. CANCELAR PROGRAMA
Añadir el paquete de gazpacho manchego y cubrir al ras de agua (1 paquete entero de gazpacho admite en la olla poco mas de medio litro de agua o caldo) Remover bien que se integre todo.
MENU PLANCHA, BAJA PRESION 15 MINUTOS VALVULA CERRADA.

hAN DE QUEDAR JUGOSOS PERO NO CALDOSOS, MAS BIEN SECOS PERO JUGOOOOOOSOS

pd: de un dia para otro estan mas ricos!

Sepia guisada



Ingredientes:
1 sepia limpia
1/2 cebolla
1/2 tomate
1 ajo
1 cucharada de pimentón (yo he puesto picante)
1 cucharadita de eneldo
1 vaso de vino blanco.
1 hoja laurel

Picamos la cebolla y el tomate pequeñito, menú freír, en gmd menú cocina, 10 minutos y dejamos pochar. Cuando lleva 5 minutos añadimos la sepia troceada. Cuando acabe el tiempo añadimos el pimentón y dejamos cocinar, ponemos también el eneldo, el laurel, y el vino. Menú guisos 25 minutos.

Panga con brocoli a la napolitana



Para 2 personas:

2 filetes de panga
1/2 cebolla
1 diente de ajo
3 cucharadas de tomate frito casero

brocoli cocido.

Lo primero es poner la cebolla a pochar. Menu freir 10 minutos en gm d menú cocina. Cuando han pasado 2 minutos ponemos el ajo picado y movemos.
A falta de 5 minutos, ponemos el brocoli y salteamos junto con la cebolla durante 3 minutos, añadimos el tomate y dejamos que termine el tiempo.
Salpimentamos el pescado y espolvoreamos con oregano.
Cuando pite la maquina, abrimos y ponemos el pescado partido por la mitad, añadimos 1/2 de vaso de vino blanco.
Programa guisos 10 minutos.

Muslitos de pollo al pimenton



Ingredientes:
5 Muslitos de pollo
1/2 cebolla
Ajo Molido
Laurel
2 cucharadas de pimenton dulce
1 cuchada de pimenton picante
3 Clavos de olor
1 vaso de vino blanco

Salpimentamos los muslitos y añadimos las hierbas aromaticas que mas nos guste, yo le he puesto oregano y el ajo molido. En la olla, ponemos a dorar los muslitos junto con la cebolla. Cuando esten bien dorados, sacamos de la olla, añadimos el pimenton y dejamos cocinar 1 minuto removiendo bien para que no se queme.
Volvemos a poner los muslitos en la olla, añadimos 1 vaso de vino, el laurel, los clavos y media pastilla de avecrem.

Cerramos la olla, y dejamos cocinar en menú pollo .

Lomo al laurel sobre patata cremosa



Ingredientes:
1 trozo de lomo entero (lo venden en Mercadona, envasado al vacio)
Laurel Molido
Ajo Molido
Cebolla Molida
Sal y Pimienta
Vino blanco

Para las patatas:
2 patatas medianas
1 cucharada de mantequilla
1 / 2 tarrina de queso de untar
1 chorrito de nata liquida
Sal y oregano.

Ponemos en la cubeta, un chorrito de aceite y ponemos el trozo de lomo al que previamente, habremos salpimentado, y expolvoreado con la cebolla, el ajo y cubierto todo con el laurel molido. Añadimos otro chorrito de aceite por encima y ponemos el menu pastel, horno en gm d
Como a la mitad del tiempo, damos la vuelta al lomo.
Cuando haya acabado el tiempo, añadimos a la salsa el vino blanco y dejamos 5 minutos mas.

Cocemos las patatas y cuando esten templadas, las pelamos, y las chafamos con un tenedor, añadimos la mantequilla y el queso, y amasamos bien para que quede todo integrado. Le añadimos oregano al gusto y el chorrito de nata y volvemos a mover.

En el plato, ponemos una cama de patata encima ponemos el lomo y salseamos.

Ternera a la riojana



Ingredientes:

1 o 2 filetes de ternera hechos a trocitos
1 / 2 pimiento rojo
1 / 2 cebolla
1 tomate
1 chupito de vino tinto
4 cucharadas de tomate frito
Sal, pimienta, orégano,

Preparación:

Picamos las verduras en trocitos pequeños, y la ponemos a pochar con un hilito de aceite. Cuando este a medio hacer añadimos la ternera en trocitos y dejamos que se cocine completamente.
Una vez todo pochado, le añadimos orégano al gusto, el vino tinto y el tomate, y ponemos menú carne y dejamos cocer durante 5 o 10 m.

Tortilla de verduras.



Ingredientes:
Una bolsa de verduras para "freir" del mercadona
3 huevos pequeños o 2 grandes.

Ponemos las verduras en el cestilo de vapor, en la olla ponemos la

rejilla y agua hasta cubrir la rejilla, añadimos el cestillo con las verduras y las cocinamos 10 minutos baja presion, menú cocina.
Una vez cocinadas las reservamos en un plato, lavamos nuestra cubeta y añadimos un poco de aceite de oliva, las verduras y los huevos batidos, removemos bien y lo ponemos en menú horno 10 minutos.
cuando termine desmoldar con cuidado y lista para consumir.

Tiburones (Galets gigantes) con crema de setas y yogur.GMD



Los tiburones los rellenamos con carne picada con un sofrito, ya los tenía de otra vez.

Hacemos un sofrito con ajo y cebolla, cuando dore añadimos las setas congeladas, estas son del lidl,
están muy buenas.
Salamos y que se vayan haciendo y soltando el agua.
Añadimos un yogur, en este caso griego.
Añadimos los tiburones y ponemos agua sin llegar a cubrir que asomen mas de un dedo.
Cerramos la olla y le ponemos menú cocina baja presión, 6 min.

Fideuá fácil cocimix



Ingredientes:

- **2 ajos,**
- **½ cebolla**
- **1 preparado congelado para fideuá (400g) (lleva pota, gambas y mejillones)**
- **2 cucharadas tomate triturado,**
- **2 medidas fideos para fideuá (gorditos con agujero),**
- **3 medidas agua,**
- **Colorante,**
- **1 cucharadita de pimentón,**
- **Aceite y sal.**

Elaboración:
Sofreír el ajo, la cebolla y el preparado para fideuá (todo excepto los mejillones), añadir el tomate y sofreír también.

Luego echamos el pimentón, lo removemos un poco con cuidado que no llegue a quemarse, añadimos el agua, el colorante, los mejillones y salamos.
Menú cocina, alta presión, 3 mn.
Cuando acabe el programa, echamos los fideos.
Menú cocina, alta presión, 8 mn.

Arroz empedrao con chalchichas en GM D

Ingredientes: para 3 personas, 2 vasitos de arroz, 5 salchichas blancas, 150g de habichuelas, ñora, tomate rallado, una cabeza de ajos pequeña (ó ajos tiernos), pimiento rojo, aceite, sal y azafrán.

Se puede hacer con habichuelas de bote,(si usais las de bote este paso lo evitais) pero yo usé normales, así q puse las habichuelas para q se cocieran en menú legumbres, y reserve junto con el caldo.
Puse aceite en cubeta, y sofreí ajo y pimiento, cómo compré la ñora ya frita y picada, no sofreí la ñora mirar es esta..



reserve ajo y pimiento, y sofreí las salchichas, eché el tomate rallado, le dí unas vueltas y eche la ñora picada y eché lo reservado junto con las habichuelas reservadas, puse 2 vasos de arroz le dí unas vueltas y puse 3 y 1/2 de agua, (usé el agua de hervir las habichuelas), un poco de sal y azafrán y menú cocina 8 minu y a comer .



PANGA A LA RIOJANA



Las cantidades son para una persona
1 Filete de panga
1/2 cebolla
1/2 pimiento rojo
1/2 tomate
1 ajo
tomate frito, vino blanco.

Ponemos en la cubeta la verdura cortada en juliana, y ponemos menu freir 6 minutos, mientras salpimentamos la panga, yo la parto por la mitad para que me entre mejor en la cubeta.
Cuando han terminado los 6 minutos, añadimos la panga, un chorreton de tomate frito y otro de vino blanco.
Menu guisos 10 minutos.

POLLO AL AJILLO CON OREGANO



Ingredientes

6 contramuslos de pollo
4-5 ajos
1 cda. de oregano (al gusto)
1 chorrito de vino dulce
sal y pimienta

Preparación
Salpimentamos el pollo y lo vamos dorando por la parte de la piel y sacando, cuando los tengamos todos sellados la piel

habrá tomado un tono tostado.
Ponemos un chorro de aceite de oliva virgen y doramos los ajos fileteados, cuando hayan tomado color, añadiremos los contramuslos con la piel para arriba, la cucharada de oregano y el chorro de vino dulce.
cerramos la olla y programamos menú guiso
15 minutos.

Salchichas al vino blanco



Cebolla (yo puse medio bote de hida)
750 gr de salchichas
vino blanco
agua
pan rallado.
Perejil picado

Poner en la olla en menú manual, en gmd menú cocina un poquito de aceite la cebolla y sofreir un poquito las salchichas. Poner un vaso mitad agua mitad vino blanco (a mi solo con vino me parecen fuertes por eso prefiero rebajar con agua) Poner menú manual 7 minutos.
Abrir poner una cucharadita de pan rallado y perejil, calentar para que espese la salsa y listo.

TORRIJAS GM D



poner en remojo el pan en leche con azucar.. despues pasarlas por huevo y echar en la olla una cucharada sopera de aceite por cada cuatro torrijas. menu plancha.. el tiempo necesario. a mi me entran dos por tanda.. osea pones el aceite y haces dos luego otras dos y otra cucharada de aceite.. con eso vale.. no salen nada grasientasss.. ya ves la pinta que tienen... luego al sacarlas espolvoreas azucar y canela por encima.

PALOMETA A LA SIDRA GM D



Ingredientes
(para dos personas)
Una palometa grandecita , hecha filetes
cebolla al gusto
pimientos rojos verdes y amarillos (de los congelados)
1/2 vaso de los de vino, de agua
Guisantes 100 gr.
1/2 vasito de sidra
patatas en rodajas.
Elaboración
Se pica la cebolla finita y se echa en la cubeta para dorarla
Se le agregan los pimientos, y los guisantes
Se añaden las patatas a rodaja y el agua.

Cerrar olla MENÚ COCINA
Cuando pite la olla abrirla y poner la palometa con ajo , pimenton y sal
Agregar la sidra, cerrar olla Menú cocina 4 minutos

PATATAS CON PIMIENTO VERDE

Ingredientes :
Patatas, pimiento verde, cebolla, sal, aceite en las cantidades que necesitéis.
Modo de hacerlo :
Poner aceite en la cubeta y, en menú COCINA, pochar cebolla muy picada, agregar el pimiento verde troceado y hacer un poco, por último poner las patatas peladas y cortadas como para tortilla, dar unas vueltas. Cancelar el menú COCINA. Cerrar la olla y programar menú PASTEL 11 minutos.... y listo
en gm d menú cocina 8m



TARTA DE ARROZ(PERO NO LLEVA ARROZ) cocifacil



Esta receta me la paso persefore de MR, la he copiado tal cual.

- **Ingredientes:**

2 vasos de leche ENTERA
- **1 vaso de harina**
- **1 vaso de azúcar (para los mas dulzones mas si quieren)**

- 3 huevos, a ser posible grandes
- 150 gr de mantequilla o margarina

Se calienta la mantequilla o margarina hasta que se deshace y en un bol se echan todos los ingredientes. Se bate bien.

Lo ponemos en la cubeta previamente engrasada con mantequilla o aceite y la ponemos en menú horno 20 min a 160º y 10 min con la tapa horno a 190º.

Sin la tapa hay que darle la vuelta para que dore por encima 10 min mase. En gm d 30mi....

GARBANZOS CON ALMEJAS



PARA 4 PERSONAS

- 350 gr de garbanzos
- 1/2 hg de almejas
- 200 gr de gambas
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de perejil
- 1 hola de laurel

Ponemos los garbanzos a remojo toda la noche.
Picamos la cebolla y el ajo, ponemos el laurel,y sofreimos en menú cocina y cuando esté bien sofrito añadimos perejil y los garbanzos. Cubrimos con agua, cancelamos menú y ponemos menú legumbres. Al finalizar añadimos las almejas y las gambas peladas. Dejamos dos o tres

minutos en mantenimiento y servimos.

Puede ponerse todos los ingredientes a la vez y programar menú legumbres.

Merluza marinera



- **1 paquete de lomos de merluza congelada, sin espinas**
- **1 cebolla**
- **1 lata ovalada de berberechos al natural**
- **aceite de oliva**
- **perejil**
- **sal**
- **1 golpe de pimienta cayena molida**
- **2 golpes de pimienta blanca**
- **1 cucharada de vino blanco por cada lomo de merluza**

Picar la cebolla y el perejil muy finamente. Cubrir el fondo de la Olla GM con aceite de oliva y calentar en menú Cocina. Rehogar la cebolla y el perejil, hasta que la cebolla esté transparente. Colocar el pescado con la piel hacia abajo, añadir los berberechos con su líquido, el vino y condimentar con las especias. Dejar hervir un minuto y rectificar el punto de sal. Cerrar la olla y programar menú cocina 3min.

Ossobuco



- **4 trozos de ossobuco**
- **1 vaso de tomate frito**
- **1 puñado de guisantes congelados**
- **2 zanahorias**

- **1 cebolla**
- **1 vaso de vino de oporto**
- **Harina**
- **Aceite**
- **Sal**
- **Pimienta**

Salpimentamos y enharinamos los trozos de carne.
Ponemos aceite en la cubeta, MENÚ CARNE, baja presión, y sofreímos la carne hasta que coja un poco de color.
Sacamos y reservamos.
Ponemos la cebolla, sofreímos, y añadimos los guisantes y la zanahoria a rodajas , revolvemos bien.
Ahora añadimos el vino y dejamos que pierda un poco de alcohol, con un par de minutos sobra.
Incorporamos el tomate y los trozos de carne.
Cerramos la olla y dejamos que termine el programa (el programa de carne de cocimix dura 25 minutos)

Pollo a la coca-cola



- **4 contramuslos de pollo**
- **1 cebolla grande**
- **1 lata de coca-cola**
- **aceite de oliva virgen**
- **hierbas provenzales**
- **pimienta negra molida**
- **sal**

Poner en la cubeta el aceite y en menú cocina pochar la cebolla ,una vez pochas dorar un poco el pollo ,salpimentar o poner las hierbas que se quieran ,añadir la coca -cola y programar menú carne .

Una vez que acabó y al ver que tenía aun caldo lo dejé que redujese en menú cocina tapa abierta .....realmente exquisitas .....

MACARRONES CON SALSA DE ATÚN

Ingredientes para 3 personas:

2 dientes de ajo
1/2 cebolla
Sal, pimienta negra y orégano
1 lata pequeña de atún en aceite
4 cucharadas de tomate frito (mejor casero)
1/2 cucharada de perejil picado
100 ml de nata para cocinar (yo la uso ligera)
1 pastilla de caldo de carne
300 ml de agua
150 grs de macarrones

Preparación:

Poner un poco de aceite de oliva en la olla y rehogar el ajo y la cebolla picados. Añadir el perejil y el tomate frito. Revolver bien.
Agregarle la nata, la pastilla y el agua, el atún, las especias y los macarrones. Revolver bien y poner el programa de arroz.en gmd menú cocina 8m
Servir con un poco de queso espolvoreado por encima al gusto.

POLLO EN SALSA CON MACARRONES

2 cebollas
1 kg de muslos de pollo congelados (esos de mercadona)
1 puñado de champiñones (yo los tengo congelados, ya limpios)
pimentón, pimienta, sal
aceite de oliva
1 poco de manteca
1/2 pastilla caldo pollo, y 1/2 pastilla de verdura
270 gr macarrones

Se pica muy fina la cebolla, y se echa en la olla con un buen chorro de aceite, MENU CARNE BAJA PRESIÓN. Se le da vueltas para que no se pegue. A los 5-10 min. está algo doradita, le echo la manteca (va en gustos, pero un poco da muy buen sabor), y los champiñones. Remuevo, y lo dejo unos minutos más mientras preparo la carne (abro la bolsa del congelado, no más). Añado el pimentón, pimienta y sal, y le echo 600 ml de agua, y las dos medias pastillas. Pongo el pollo y remuevo un poco. Se queda casi todo el pollo cubierto. Cierro y dejo terminar el programa.
Abro y saco el pollo. Pongo MENU COCINA BAJA PRESIÓN., y añado

270 gr de macarrones ,le doy vueltas que no se pegue, y lo dejo hervir apenas un minuto, dando vueltas. Cierro, espero a que termine .

POLLO EN SALSA

1 puñado de almendras picadas
4 muslos de pollo
3 patatas
1 cebolla
sal / pimienta
vino blanco
He sofrito un puñado de almendras picadas (aprovechando que las tenía para los dulces de Navidad) y luego he puesto 4 muslitos de pollo con un poco de sal, menú Plancha 10 min., dándole vueltecillas para que no se quemen las almendras. Luego he añadido un sofrito de cebolla que ya tenía hecho (normalmente hago mucho y lo congelo, y lo saco conforme lo necesito), un poco de pimienta, 1/2 pastilla de avecrem, media medida de vino blanco y media de agua. He puesto el cestillo encima del pollo, con tres patatas grandes cortadas a trozos grandes, con sal. Menú pollo (baja presión) 20 min. Estaba de rechupete.

Fideuá con marisco - Olla GM D



Ingredientes:
- 750 gr de mezcla de marisco congelado
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo en trocitos
- 2 vasitos medidores de guisantes congelados
- 500 gr de fideos
- 2 pastillas de caldo de pescado
- 1 litro de água
- aceite de oliva
- sal, pimienta y azafran

Preparación:

- Sofreír en menú cocina sin tapa el aceite, la cebolla cortada muy finita, los ajos, los guisantes y el pimiento, durante 5 minutos aprox, añadir la mezcla de marisco y remover um poco, dejar más 5 minutos sin tapa-

- Poner los fideos, las pastillas de caldo, el água, salpimentar, azafrán a gusto, tapar y menú cocina, 8 minutos, baja presión.

SALCHICHAS CON PATATAS Y TOMATE



Esta recetas es casi de las de echar todo dentro y cerrar...

Hacemos un sofrito de cebolla en juliana, ajos(los trituré con el triturador de ajos)... menú cocina hasta que veamos que ya esta, sobre unos 5 min, echamos el tomate, 2 min mas (yo del frito del mercadona con aceite de oliva).
En cuanto este sofreímos un poco las salchicas, unos 5 min, en el mismo menú cocina, todo con la tapa abierta. Añadimos las patatas cortadas a semitacos.

Sazonamos.... y tapamos
Menú cocina 8 min en baja presión.

1. Pan Focaccia del libro GM D

Ingredientes:

100ml de leche desnatada
100ml de agua
100gr de aceite de oliva (yo 50gr de aceite de oliva y 50gr de aceite de tomates cherry confitados)
1 cucharadita de sal de madon
500gr de harina de fuerza (yo 250gr de harina para pizzas (mercadona) y 250gr de harina de fuerza)
30gr de levadura fresca (levital)
cebolla frita mercadona orégano y albahaca

Preparación:

Poner en la cubeta de la panificadora 1°° los líquidos, la sal, la harina y la levadura desmenuzada, programar nº 7 (15minutos de amasado), sacar añadirle un buen choro de aceite de oliva y des gasificar, en la cubeta de la GM D (yo pongo la base de silicona,), meter la masa darle la forma y añadir 4 cucharadas de cebolla frita (mercadona) orégano y albahaca un buen choro de aceite de oliva y hundir con los dedos haciendo pequeños agujeros (las manos bien lavaditas) tapar la olla con válvula abierta y dejar 30 minutos de reposo, pasado este tiempo programar menú horno válvula abierta, cuando termine sacar dar la vuelta, tapar válvula abierta y programar menú horno 10 minutos, sacar y dejar enfriar sobre una rejilla





ARROZ CON COSTILLAS, SALCHICHAS Y JUDIAS VERDES



Costillejas y longaniza cortada a trocitos, se sofríe un poco en menú cocina, luego se añade dos vasos de arroz, de tomate frito, 4 de agua), 1/2 pastilla de avecrem (opcional), un puñado de judías verdes y sal, pimentón y colorante. Se remueve y se cierra, MENÚ COCINA 8 min.

Conejo estofado GM D



Ingredientes

1 / 2 conejo
ajo
tomillo
vino blanco
laurel
champiñónes
agua
sal

Preparación

En la cubeta echamos los ajos en láminas y sofreímos menú plancha,al poco de hacerse ponemos el conejo 10 m. por cada lado menú plancha con el tomillo y la sal al gusto.
Cuando haya finalizado pondremos el vino y dejamos evaporar y agregamos el agua con el laurel menú carne-pollo .

Muslos de pollo con patatas de guarnicion olla GM D



Muslos de pollo con patatas de guarnición .
INGREDIENTES :
- 2 Muslos de pollo con sus contramuslos .
- 2 Patatas medianas .
- 1 Cebolla mediana .
- 1 Pastilla de avecrem de ajo y perejíl .
- 100 ml de vino blanco .
- sal , pimienta ,aceite de oliva .
PREPARACIÓN :
Ponemos el aceite de oliva en la cubeta y programamos menú pollo .Salpimentamos los muslos , doramos y reservamos .Cortamos la cebolla en juliana y las patatas a rodajas , rehogamos e incorporamos los muslos .Incorporamos la pastilla de avecrem , el vino y cerramos con la válvula en posición cerrada .Despresurizamos y listo para tomar .

Pechugas de pollo al Ras el Hanout (GMD)

Ingredientes:
2 pechugas de pollo
Aceite
Sal y pimienta
1 teta brik de nata para cocinar
Una cucharada de Ras el hanout
Preparación
En la cubeta se echa aceite en Menu cocina, las pechugas de pollo, salpimentamos y sellamos un poco, a continuación se le añade la nata y una cucharada de ras el Hanout, cerramos

tapa. MENU COCINA.



Pollo asado en bolsa de asar GM D

Ingredientes:
1 pollo PEQUEÑO
POLVOS ASAR
cebolla
Preparación:
Meter el pollo en la bolsa con los polvos condimentados y cebolla en trozos grandes, cerrar y a la cubeta, 1 menu horno,3o o35 minutos, 2º dar vuelta y menu horno , 30 o 35 minutos



Salchichas con patatas... (OLLA GM D)



Ingredientes:
-un paquete de salchichas (partidas por la mitad)
-patatas peladas y cortadas a rodajas
-cebolla a rodajas
-un chorreoncito de tomate fruco
-lata de champiñones
-medio botecito de pimientos de piquillo
-aceite, sal, pimienta, una pizca de pimenton
-1 / 2 vaso de vino y 1 / 2 vaso de agua

Modo de empleo:
Echar chorrito de aceite en la cubeta, colocar encima las salchicas. Luego las patatas con la cebolla, los pimientos y tomate, champiñones. Rociar bien de acetito de oliva, salpimentando bien y la pizca de pimenton.

menu horno 20 minutos VALVULA ABIERTA

Ternera en Salsa



Ingredientes:
½ kilo de ternera blanca cortada en tacos
Aceite
Sal
Pimienta negra
Harina
3 ajos grandes
Cebolla
½ pimiento rojo
2 zanahorias
1 lata de guisantes
1 lata pequeña de champiñones laminados
1 vaso de vino blanco
1 pastilla de caldo de verduras
Agua. Que no os pase como a mi, echadle poquita agua!

Preparación:
Salpimentar la carne y enharinarla.
Cortar los ajos, la cebolla, el pimiento y las zanahorias.
Sofreír la carne sin quemarla y reservar.
Sofreír los ajos, después añadir la cebolla, las zanahorias y los guisantes (en ese orden).
Añadir la carne y el vaso de vino blanco.
Esperar a que se evapore el alcohol y añadir la pastilla de caldo disuelta en agua.
Cubrir la carne (no demasiado) con el caldo.
Menú guiso, 30 minutos, válvula cerrada.
Cuando acabe, dejar despresurizar y servir

Ternera guisada olla GM D



Ingredientes:

1 / 2 kilo de carne de ternera para guiso o estofado
1 cebolla hermosa (mediana-grande)
2 zanahorias hermosas
2 alcachofas hermosas
tomate natural triturado
1 / 2 vasito de vino blanco
1 patata media tirando a grande
sal y pimientas varias
harina

Salpimentamos
la carne y la harinamos. La marcamos en menu cocina y mientras vamos
cortando la cebolla y las zanahorias. Cuando la carne esta marcada
añadimos las verduras. un par de minutos y añadimos el vino. Mientras
pelamos y cortamos las alcachofas y la patata a dados.
Agregamos el tomate. Movemos. Agregamos las alcachofas y la patata.
Cerramos y menu guiso 30 minutos.
La verdad es q ha quedado muy rico y la carne tierna tierna.

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS



Ingredientes

alubias remojadas
1 tomate pelado natural
1 cebolla
1 pimiento verde
1 trozo de pimiento rojo
2 dientes de ajo
1 clavo entero
chorrin de vino
1 cucharadita de ñora triturada
hoja de laurel
sal al gusto
cacito de carne Knorr
Rodajas de chorizo de pavo
agua para cubrir

Ponemos dentro de la cubeta un poco de aceite, echamos las verduras troceadas y rehogamos un poco, despues echamos el resto de ingredientes, menu legumbres

Alubias con chorizo y arroz olla GM D



INGREDIENTES :

- 1 / 2 Kg de alubias en remojo desde la noche antes .

- 1 chorizo .

- 1 patata grande .

- 2 zanahorias .

- 1 trozo de pimiento rojo .

- 1 trozo de pimiento verde .

- 2 dientes de ajo .

- 1 hoja de laurel .

- 1 cucharadita de pimentón dulce .

- 1 cucharadita de sal .

- un chorreón de aceite de oliva .

- 1 vaso medidor de arroz .

PREPARACIÓN :

Ponemos todos los ingredientes en la cubeta menos el arroz y cubrimos de agua. Programos En menú legumbres con válvula cerrada y una vez terminado despresurizamos manual incorporamos el arroz y 2 vasos medidores de agua .Cerramos y programos menú cocina ,válvula cerrada .Despresurizamos manualmente y listo para tomar(Yo la cebolla ,pimientos y el ajo lo trituro y lo incorporo antes de echar el arroz .)

CALDERETA MANCHEGA DE CORDERO



INGREDIENTES
500gr de falda de cordero en trozos
1/2 cebolleta
1/2 pimiento verde
1/2 pimiento rojo
2 dientes de ajo
1 tomate natural troceado o bien tomate frito casero
pimienta
sal
orégano
tomillo
1 hoja de laurel
aceite de oliva
ñora triturada
cacito de carne knorr
agua para cubrir
1 cucharada de harina
vino blanco,rosado o brandy

Acompañarme a mi cocina:

Cortaremos los pimientos,la cebolla y los ajos picaditos y en la olla pondremos aceite de oliva y pocharemos en menú plancha 18m válvula abierta.

Mientras se va haciendo, vamos salpimentando el cordero y le ponemos las hierbas con la ñora triturada,mezclaremos y

dejamos reservado.

Cuando la olla pite, meteremos el cordero y doramos menu cocina.

Ahora pondremos la cucharada de harina y moveremos,a continuación el vino, dejamos evaporar un poco,le agregamos el tomate,el laurel,el cazito de carne y el agua,probaremos de sal Menu plancha 35m para que quede tierno.

Cocido de garbanzos con verduras .



Esta es unas de mis comidas favoritas ,mi abuela le llamaba cocido falso .Simplemente es un cocido sin su pringada (solo un poco de chorizo) y verduras .

INGREDIENTES:

-1/2 kg de garbanzos en remojo .

-1/2 chorizo .

-1 cebolla .

-1 pimiento .

-3 dientes de ajos .

-1 chorreon de ketchup .

-1 cucharadita de pimentón dulce .

-1 pastillita de avecrem .

-1 cucharadita de sal .

-aceite de oliva .

-1 hoja de laurel .

-2 zanahorias .

-1 trozo de calabaza grande .
-1 patata mediana .
- judias verdes congeladas .

PREPARACIÓN:
Ponemos todos los ingredientes en la cubeta menos las últimas verduras y cubrimos con agua .Programos menú legumbres ,presión alta .Una vez termine la despresurizamos manualmente e incorporamos las verduras , removemos y volvemos a programar menú cocina y listo para tomar .
(Yo antes de echarles las verduras saco la cebolla ,pimiento ,los ajos y los trituros e incorporo a la olla) .

Garbanzos con orejas y chorizo



Garbanzos remojados
oreja adobada en trozos
Chorizo criollo
majado de perejil,ajo y aceite
2 cebollitas gallegas
Ñora triturada
Hueso de espinazo
1 tomate natural
sal
aceite
hoja de laurel
cacito knorr verduras
agua para cubrir

La preparación

En la olla gmd ponemos un pelin de aceite y una cucharada de majado de ajo,perejil,la cebolla partidita y ponemos menu plancha que se vaya haciendo un poco,a los 10m pondremos la oreja congelada, la ñora y el tomate hasta que termine con tapa puesta valvula abierta.
Metemos dentro el chorizo,los garbanzos,la hoja de laurel,agua hasta cubrir,sal y el hueso de espinazo lavado y programamos menu legumbres.

Ossobuco con garbanzos



Osobuco
garbanzos remojados
zanahoria
cebolla
pimiento verde
pimiento rojo
ajo
perejil
cominos
pimienta
vino
agua
Laurel
ñora
Cacito knorr de carne

Lo 1º que vamos hacer es ir cortando la verdura

Despues echar en la olla aceite de oliva

Poner las verduras a rehogar dando al botón menu cocina .

Pondremos los trozos de ossobuco salpimentados dentro de la olla con la verdura vuelta y vuelta.

Cuando ya está todo rehogado echamos un poco de ñora triturada dejando rehogar y un chorro de vino generoso ,perejil,cominos,laurel,el cacito knorr,los garbanzos y el agua que los cubra al ras.

Programamos menu legumbres y a esperar a que termine.

JUDIAS BLANCAS CON OREJA Y CHORIZO



oreja adobada cocida
Judía blanca
1 cebolla pequeña
medio pimiento v. y rojo
chorizo
ajos
aceite
sal
laurel
pimienta
pizca de clavo

Sofreimos los pimientos con la cebolleta, el ajo,chorizo menu plancha con tapa cerrada y valvula abierta que se haga despacito y no se queme,de vez en cuando darle una vueltita. Cuando este echo se agrega la oreja,la sal,el laurel,el clavo y las judías con el agua cubriendolas y programamos menu plancha 25 m o en su caso menu legumbres,si vemos que le falta agua ir añadiendo

RABO GUISADO GM D



Ingredientes

Un rabo de toro,vaca,buey
cebolla
ajos
perejil
rama de apio
zanahorias
guisantes
vino rosado
cebollas guarnición
pimiento rojo
agua
aceite
sal
ñora triturada
Especias de carne
laurel
1 cucharadita de harina
tomate triturado
Pimienta verde en grano

Elaboración
En la cubeta de la olla,ponemos aceite y se mete el rabo para que dore por ambas partes en menú cocina y se reserva.
Se pica el ajo la cebolla,pimiento y se pocha, cuando está pochado se agrega el apio troceado,perejil,la ñora y la cucharadita de harina,se deja un poco que se tueste y se

le añade el vino,el agua y las especies.
Se tapa la olla menú cocina 8m
Cuando despresurice solo,sacamos la salsa y se bate con una batidora.
Se vuelve a poner en la cubeta y ponemos el laurel,la zanahoria,cebolla guarnicion y el rabo,se sala a gusto y se deja 60 m menú carne,alta presión.
Él rabo suele ser una carne dura y requiere coción alta para que ablande .

Mejillones en salsa



Ingredientes
cebolla picadita
ajo picadito
perejil picadito
vino
cucharadita de harina
mejillones
aceite
pimienta molida

Preparacion

En la cubeta de la olla pondremos aceite y doraremos unos ajitos picados con media cebollita
Menú plancha 5m

Echamos una cuharadita de harina y dejaremos que tueste unos segundos para después poner un poco de vino ,perejil,sal

y pimienta y ya los mejillones menu cocina 2m.

Merluza en salsa de cebolla olla GM D



Ingredientes:

4 filetes de merluza fresca
2 vasitos medidores de agua
40gr de aceite de oliva
1 sobre de sopa de cebolla
1 cucharadita de eneldo seco
1 puerro grande
1 patata
zanahorias baby

Preparación:

Cortar el puerro a rodajitas, cortar la patata a rodajas de 1/2 cm de ancho, poner el aceite en la cubeta la GM D, programar menú cocina, cuando este caliente añadir el puerro y la patata y dorarlas un poquito, añadir el agua, el sobre de sopa y el eneldo, remover un poco y añadir el resto de ingredientes, tapar y menú cocina, cuando termine, despresurizar manualmente, poner la merluza, las zanahorias y las patatas en el plato y el resto lo ponemos en el vaso de la batidora, lo trituramos y se lo añadimos por encima a la merluza y servimos caliente

Cus-cús a la madrileña



Ingredientes
garbanzos remojados(siempre los tengo en el congelador ya hidratados)
zanahoria congelada
1 cebolla
trozo pimiento
un tomate
Cacito de carne KNORR

Se mete todo en la cubeta y se cubre de agua al ras menú legumbre 30 m(son super blanditos los garbanzos míos)
Se sacan y se reservan.

mas ingredientes
carne picada
ajo
pimiento v
cebolla
y cus-cús
En la cubeta se sofrie con un poco de cebolla,pimiento y ajo y cuando este medio hecho se agrega la carne y se rehoga menú cocina,se junta con los garbanzos y se le echa según comensales una medida por persona de cus-cús y una y media de agua, midiendo el agua de los garbanzos antes 2m menu cocina

Tomate frito ó salsa de tomate en olla GM D



Ingredientes

1 cebolla
1 pimiento verde
1/2 pimiento rojo
1 zanahoria
1 ajo
un poquito de pimienta molida
100ml de vino blanco
2 botes de tomate triturado grandes
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azucar
especias al gusto (yo oregano, tomillo, albahaca)
1 cacito de caldo knorr verduras
2 cucharadas de aceite de oliva

Preparacion:

Cortar las verduras a trocitos, poner en la cubeta de la GM D el aceite y programar menu plancha, cuando este caliente el aceite echar las verduras dentro y dejar que se vayan pochando bien, cuando las tengamos pochaditas añadimos el vino y dejamos que se reduzca, añadir el tomate, la sal, el azucar, las especias y el cacito de caldo, triturar con la batidora un poco (para que no queden trozos grandes en la salsa de tomate) tapar con valvula cerrada y programar menu cocina , alta presion, cuando termine meter en tarros de

cristal, tapar ponerlos boca abajo para que haga el vacio y dejar enfriar

Champiñón a la cerveza



Ingredientes

Champiñón fresco entero
ñora triturada
perejil
pimienta blanca molida
ajo picado
cerveza
sal
aceite
agua

Prepración

Ponemos en la cubeta aceite y ponemos ajo y perejil,menu plancha durante 3m.

Echamos el champi junto con la ñora y dejamos que se dore 3m plancha.

Agregamos la cerveza,la sal,la pimienta y un chorrin de agua menu cocina 3m

Y ya tenemos una guarnición para acompañar cualquier plato.

Champiñones con bacon GM D



Inredientes

Una bandeja de champiñón entero
Zanahoria en vinagre rallada
ajo
perejil
tiras de bacon
chorrin vinagre
salsa de soja
sal
aceite
pimienta blanca

En la cubeta echamos un pelin de aceite de oliva y ponemos menú cocina y salteamos ajo y el bacom.
Cuando esté pondremos el champiñón ya lavado y dejamos que suelte el agua.
Cuando veamos que se va consumiendo el agua del champiñon,introducimos dentro la zanahoria,el perjil,salsa soja,pimienta y chorrin de vinagre,movemos,cerramos la olla menu cocina 2 m,despresurizamos y a comer,veréis que cosa mas buena.

Como hacer huevos duros en la olla GM D

Ingredientes:

huevos frescos
4 vasitos medidores de agua
la rejilla de asar

Preparacion:

Poner el agua en la cubeta de la GM D, la rejilla y encima los huevos frescos, tapar con valvula cerrada y programar menu cocina 1 minuto, dejar despresurizar ella sola y ya estan los huevos duros para gastar en lo que queramos.

Guisantes estofados



Ingredientes
300 g de guisantes congelados
jamon picado
trozito de cebolla
1 diente de ajo
1 tomate triturado
sal
1/2 medida de vasito de agua

En la cubeta pochamos el ajo,la cebolla picada y el jamón menú cocina
Cuando veamos que está medio pochado,agregamos el tomate triturado,la sal y el agua,cerramos y dejaremos presurizar.

Paella en cocimix



Ingredientes:

- **Pollo troceado para paella,**
- **judías verdes,**
- **garrofón,**
- **2 cucharadas de tomate triturado,**
- **un diente de ajo,**
- **agua (2 medidas x 1 de arroz o persona),**
- **colorante,**
- **una pizca de pimentón dulce,**
- **arroz (1 medida x persona),**
- **aceite,**
- **sal.**

Elaboración:

Sofreímos el pollo en menú legumbres con la tapa abierta, hasta que quede doradito. A mitad echamos las judías verdes cortadas a trozos, y las sofreímos hasta que veamos que su superficie está hecha.

Luego apartamos el pollo y las judías verdes, dejando sitio en el centro de la cubeta, donde echaremos el tomate triturado junto con el ajo picado pequeñito, cuando esté, cancelamos menú.
Echamos el agua medida previamente, el colorante y el pimentón y salamos.
Cerramos la olla, menú cocina, alta presión, 3 minutos.
Cuando haya terminado y despresurizado sola la olla, añadimos el arroz y lo removemos bien para que se reparta por igual en la cubeta.
Cerramos de nuevo, programamos menú cocina, alta presión, 8 minutos.

Macarrones con bacon...gm d



.

Para 2 personas
Ingredientes:
1 brick de tomate frito pequeño, cebolla y pimiento morrón(yo ya tenia este sofrito preparado en el congelador, suelo tener para cuándo hay prisas), caldo de pollo y verduras(q tbn tenia preparado), una tarrina de bacon a tiritas, un bote de guisantes, 200-250 de macarrones, aceite y sal.

ponemos a sofreir la cebolla, en menú cocina, cuando este pochadita, echamos el pimiento morron troceadito, removemos y echamos el bacon, damos unas vueltas, echamos los guisantes, removemos y echamos los macarrones, cubrimos con el caldo los macarrones y menú cocina 8min baja presión, despresurizamos y así salió....listo para comer...estaba rico..

Macarrones diferentes, Cocifacil/cocimix



Es un receta super sencilla y de un solo paso.

Ponemos un poco de aceite en la cubeta, el saco de setas congeladas (son del lidl), salamos, añadimos cebolla en polvo, ajo en polvo,perejil , un poco de pimienta y avellanas.
Echamos los macarrones, el agua hasta que asomen las puntas o un poco menos y un brick de nata para cocinar, miramos como esta de sal y cerramos, menú guisos temp 150º, presión 1, 6 min. EN GMD MENU COCINA 8 MI

Fideos a la asturiana



.Ingredientes para 2 personas; 200 gr de fideua, 2/3 vaso de sidra natural, 1 pastilla de avecren, 2 ajos, una punta de colorante, perejil, 1/2 paquete de tacos de jamón.   Lo preparé en la olla, para ello sofreí el ajo en menú cocina, añadí el jamón, rehogamos un poco y le ponemos el avecren desmenuzado, el colorante, un poquito de perejil, la pasta, la sidra y terminamos de cubrir con agua. Cancelamos el menú y ponemos menú arroz 8 min . **EN GMD MENU COCINA Y 8 min**

Guiso de Atún.GM D



Ingredientes: (2 personas)

Dos filetes de atún.
4 patatas medianas
1 brick de tomate frito
1 cucharada de pimienta
2 cucharadas de cebolla y ajo en especia.
Se marca un poco el atún en menú Legumbres un par de minutos con un poco de aceite (1/2 vaso medidor).
Se le añade las especias , la sal y el brick de tomate.Se cancela el menú Legumbres y lo ponemos en menú Cocina, baja presión, 8 min.

Despresurizamos y a comer...

Bizcocho de chocolate gm d



75g de mantequilla derretida (yo margarina)
3 huevos
1 sobre de levadura
150 de azúcar
150 de harina bizcochona (yo de reposteria)
250 de leche
6 de nesquik (yo 7 de cola-cao turbo) MEJOR CACAO EN POLVO PURO

se bate todo, yo lo hice en TH, pincelamos la cubeta, con margarina o aceite (yo puse base de silicona) echamos la mezcla y menú horno 35 min y 5 minu de mantenimiento...

CORDERO CON PIMIENTOS



Ingredientes:

- **2 cuellos de cordero cortados en medallones**
- **2 0 3 dientes de ajos laminados**
- **Una cebolla mediana cortada en juliana**
- **Un pimiento rojo cortado en juliana**
- **Un pimiento verde cortado en juliana**
- **Una base de aceite**

- Un poco de sal
- Un poco de pimienta
- Un poco de pimentón picante
- Un "chorrito" de vino blanco de cocinar
- Un "chorrito" de agua (poca)
- Un poco de tomillo
- Unas patatas cortadas en trozos grandes

Preparación:

Lavamos bien la carne, dejamos escurrir el agua y sazonamos a gusto.
Mientras, en la cubeta,ponemos una base de aceite (no abundante) y sofreiremos los ajos, la cebolla y los pimientos.
Lo ponemos en menú cocina/tapa abierta/ y "pochamos" un poco.
Añadimos el cordero, el vino y las especias.
Cerramos la olla y programamos menú carnes/alta presión/durante unos 30 minutos.
Sacamos la carne y en el jugo que queda, ponemos las patatas y programamos unos 10 minutos en menú cocina.

Arroz con pollo, Cocifacil / Cocimix



Es una receta de un solo paso y rápida.
Ingredientes:

3 medidas de arroz
2 pechugas de pollo
pimenta,sal,colorante,cebolla en polvo y ajo en polvo.
Ponemos en la cubeta medio vaso medidor de aceite sofreimos un poco las pechugas cortadas en tiras o cuadrados .Menú plancha 170º.
Añadimos el arroz, lo sofreímos un poco, echamos sal , pimienta (al gusto),cebolla en especia y ajo en especia.
Por cada medida de arroz una de agua, así que en este cada 3 medidas de agua. EN GM D MENÚ COCINA 8 MINU 3 medidas del vasito de arroz y 5 y media de agua

La ponemos en menú guiso, temperatura 150º, presión 1, 6 min.
Exquisito y rápido.

Longanizas con patatas



Ingredientes:

- **Longanizas (6)**
- **1 Patata cortada en daditos.**
- **1 chorro de aceite.**

Elaboración:

Cortamos por la mitad (a la larga) las longanizas, sofreímos en la cocimix abierta en menú cocina con el aceite. Mientras vamos pelando y cortando las patatas, las añadimos a la cubeta. Cerramos la olla, menú cocina, 8 minutos, despresurización manual.

MERLUZA EN SALSA VERDE DE ESPARRAGOS



Filetes de merluza.
Langostinos o gambas grandes .
Un manojito de esparragos.
Media cebolla .
Dos dientes de ajo.
Sal .
Una cucharadita de harina .
Aceite de oliva.
Medio vasito de vino blanco.

Un manojito de perejil.

Esta merluza la he hecho en la cocimix en poco mas de 5 minutos .
Poner el aceite en la cubeta ,sofreir la cebolla y los ajos picaditos .(menú cocina ,tapa abierta).
Añadir las gambas y los espárragos .
Enharinar los filetes y pasarlos por los dos lados en la cubeta .
Ponerle el perejil picado por encima.
Ponerle un chorrito de vino blanco y cerrar la olla . (solo la dejé tres minutos y ha sido suficiente

FILETES DE POLLO EN SALSA ROQUEFORT



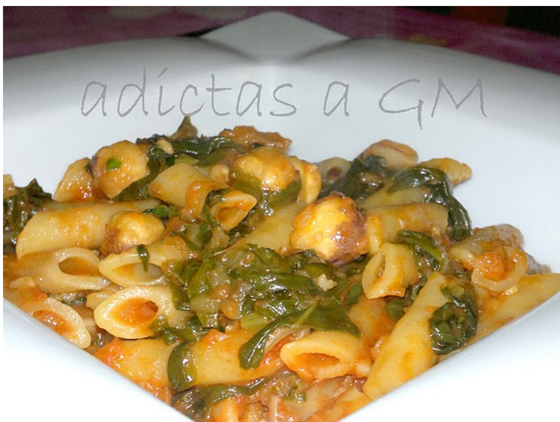
Ingredientes :
Pechugas de pollo en filetes .
Un chorrito de nata .
Un trocito de queso roquefort .
Media cebolla .
Dos dientes de ajo.
Una cucharada de harina .
Un chorrito de aceite .
Sal y Pimienta .
Poner el aceite en la cubeta ,sofreír la cebolla y el ajo picaditos muy finos .(menu cocina tapa abierta)
Salpimentar los filetes de pollo.
Pasar los filetes por el aceite un poco por ambos lados .(apartarlos)
Sofreír el harina ,añadir la nata y el queso partido a trocitos .
Poner encima los filetes ,cerrar la olla y dejar que termine el programa

Bizcocho con yogurt en gmd



3 huevos
1 yogurt de cristal blanco(yo danone) (el vaso lo usaremos de medida para lo demas)
2 medidas de azúcar
3 medidas de harina
1 medida de aceite
1 limón rallado
1 sobre de levadura (yo royal)
Vamos mezclandolo todo según vayamos poniendo..., pincelamos la cubeta con aceite, echamos la mezcla y menú horno 30min, y 10 de mantenimiento, y abrimos la olla, comprobamos q este hecho, aunque lo veamos blanquito por arriba, está hecho y al darle la vuelta está dorado, espolvoreamos con azúcar y buenisimo, muy jugoso....particularmente el q más nos gusta.

Macarrones con espinacas.Cocifacil/Cocimix de luxe



Para 3 - 4 personas.

Hacemos un sofrito de cebolla y ajos (una cebolla y dos ajos), sofreímos en menú plancha a 160º, añadimos las avellanas unos 100 gr.

Añadimos las espinacas naturales (en este caso eran de bolsa del mercadona) toda la bolsa que luego menguan mucho.Dejamos sofreír un poco.

Añadimos unos 200gr de tomate triturado(suelo usar botes de tomate triturado o brick).
Ponemos unos 100gr por persona, aprox. de macarrones.
Añadimos agua hasta que cubran, que asomen las puntitas, salamos al gusto y cancelamos el menú plancha y ponemos menú guisos 6 EN GMD USAREMOS el q tengamos costumbre para sofreir y luego menú cocina 8mi baja presión

Patatas estofadas con carne a mi manera

1. 

Os cuento como lo he hecho: primero he rehogado la carne en menu pastel con la tapa abierta, EN GMD menú horno,mientras iba cortando las verduras del sofrito, cebolla, pimiento, tomate y unos ajos, todo bien pequeñito, lo he añadido a la olla,además he puesto la sal, un poco de pimienta y laurel, , he añadido un vasito de agua y he puesto menu carne, pero SOLO 15 minutos, cuando a terminado he añadido los guisantes, la zanahoria, las patatas y las alcochofas, menu cocina 10 minutos. Mi hijo me a dicho que en la olla salen las cosas con más sabor, veremos que dice el otro cuando se lo coma, pero la verdad es que estaba muy bueno y la carne (era ternera) super tierna

BIZCOCHO DE CHOCO

Ingredientes:

- 150gr de chocolate blanco y negro a la taza
- 1 rulo de galletas tipo Maria
- 100gr de mantequilla

- 70 gr de azúcar
- 3 huevos
- 2 cucharaditas de levadura, Royal

Preparación:

Troceamos el chocolate en la picadora, que quede a trozos pequeños. Trituramos el paquete de galletas, hasta conseguir una harina, que nos quede en polvo. Mezclamos todos los ingredientes, yo con la panificadora ingrediente por ingrediente, dejando el chocolate para el final. Resulta una masa bastante densa. Menu Horno 30 min, dejamos que se enfrie y espolvoreamos con azúcar glass al gusto.

FILETES DE PANGA CON LANGOSTINOS FC



He puesto en pelín de aceite de oliva los filetes de panga media latita de cebolla frita una pastilla de pescado y ajo y perejil de de especias

He untado un poco el pescado con unas cucharadas de tomate triturado

He puesto unos langostinos por encima y dos dedos de la medida de la fussi de vino blanco



Menú pescado y...........ummmmmm que olorcito

En gmd menú cocina

MUSLOS DE POLLO CON CHAMPIÑONES A LA NATA



- Salpimentar los muslos
- Dorar en la FC unos 10 minutos programa manual, tapa abierta (gmd menú cocina)
- Añadir los champiñones cortados
- Añadir un bric de nata de 200 cc (pequeño) y un poco de sal.
- Remover todo con la espátula.
- Cerrar la olla y programar menú guiso 15 minutos.
- Despresurizar la olla y a comer.

POLLO CON PATATAS Y TOMATE



Ingredientes
4 traseros, cortados en tres trozos cada uno
unas cuantas patatas cortadas en cuatro cada una (tienen que quedar trozos grandes)
1 lata de fritada o pisto (en su defecto, tomate frito)también puede ser casero
1 hoja de laurel
Sal y pimienta

Preparación

Calentamos nuestra FCook y ponemos los cuartos de pollo salpimentados los pasamos un poquito, añadimos la lata de fritada o tomate, las patatas que ya habremos salado cortadas a trozos bien grandes, la hoja de laurel

y un chorrito de vino, cerveza, o agua....como una medida y listos...cerramos la olla y seleccionamos "menú guiso" dejamos que pierda presion, abrimos y a comeeerrrr

POLLO A LA COCACOLA en FussionCook



Ingredientes:
muslos de pollo
1 sobre de sopa de cebolla knorr
Coca cola
Aceite

Preparacion:
Se pone aceite en la cubeta. Menu manual 10 minutos, en gmd menú cocina. Se introducen los jamoncitos en la cubeta y se frien hasta que esten dorados. A continuacion se añade el sobre de sopa de cebolla y la coca cola. Se remueve todo bien. Se cancela el menu anterior y se pone menu pollo.

Champiñón en salsa en GMD



Ingredientes: champiñón(yo de bandeja ya cortados a laminas), ajitos cortaditos, perejil cortadito, vino blanco, un poco de pimentón dulce, cebolla cortadita, una cucharada de harina, un poco de agua, aceite y sal.

Puse aceite en la cubeta, y menú horno, eche la cebolla, junto con el ajito y el perejil, lo dejé un poco q se hiciera la cebolla pochadita, puse la cuchara de harina(para q saliera la salsita más espesita), removí, un poco de vino blanco y un poco de agua, un poco de pimentón dulce, removí, puse los champiñones, removí, cancelé menú y puse

**menú cocina 4 minu, baja presión, abrí la olla y q olor q hacia más buena...
tbn lo podeis acompañar con huevo duro**



Esparragos trigueros con cuajadera de huevos



Ingredientes:

**2 manojos de esparragos trigueros
1 cebolla
2 guindillas
jengibre
4 huevos
pimienta negra
2 cucharaditas con colmo de sopa de cebolla**

Preparacion:

Sofreir la cebolla con las guindillas,lavar los esparragos y cortarlos retirando la parte dura,añadirlos a la cubeta con el resto de ingredientes menos los huevos y menu cocina 8 o 10 minutos segun sean los esparragos de gordos,batir los huevos y añadirlos a la cubeta salteamos un poquito para que cuajen y ya esta

salchichas con tomate y pimientos



cebolla congelada
pimiento rojo en tiras
un bote de tomate entero pelado
medio cacito de caldo de verduras knorr
un chorrito de vino blanco rancio
sal
azucar una cucharadita.
15 salchichas frescas

sofreir la cebolla y pimiento 10 minutos.
añadir el vino, y el tomate escachado con el tenedor.
la sal el azucar, y el medio cacito.

ponemos 10min a 160º tapado

abrimos , añadimos las salchichas y ponemos otros 10 minuto.

al final, podemos dejar unos minutos abierto si queda la salsa muy liquida, para que espese.

SEPIA EN SALSA



Ingredientes: Sepia, cebolla, pimiento rojo y verde cortadito, ajito y perejil cortadito, pimentón dulce, tomate rallado, aceite, 1/2 vasito medidor de vino blanco y el otro medio de agua, sal, y se m olvidaron los piñones...

Cortamos la sepia, y ponemos aceite en la cubeta, echamos la sepia y le vamos dando unas vueltecitas, echamos la cebolla, pimientos, ajo y perejil, le damos unas vueltas, le pongo un poco de pimentón dulce, remuevo seguido puse el tomate, removí, y casi enseguida le puse el vasito medidor de vino con el agua...cancelé el menú cocina q tenia y puse menú guiso alta presión, dejé despresurizar sola.....

RILLETES GMD



Esta es una receta francesa. Esta especie de paté lo hacen los franceses dese hace mucho .

Esta francamente bueno

Ingredientes

1 kilo de espinazo de cerdo

huesos de espinazo

300 gr de tocino

30 gramos de sal

una cucharada de pimienta clavo jengibre y nuez moscada

Elaboración

se corta la carne y el tocino en dados de unos 2 centímetros

se cubre con agua
se le echa la sal y ls especias
MENÚ PLANCHA 2 horas
al acabar se quitan los huesos y se pone la carne con los dados de tocino en la termomix y se tritura (no mucho, debe quedar trozos o hebras). se pone en tarros y se guarda
Esta mejor tres días después de hacerlo

Arroz con costillitas de cerdo y albondigas de pollo en gmd



Ingredientes: Costillitas de cerdo, albondigas de pollo (yo compradas de mi carnicero), arroz, pimiento, ajos, ñora, caldo de pollo q tenia ya, tomate rallado, azafran, aceite y sal...

ponemos aceite en la cubeta, y menú legumbres, freimos pimientos y ajos, reservamos, freimos albondigas y costillitas, reservamos, echamos el tomate rallado, le damos unas vueltas y echamos la ñora picada, removemos y echamos todo lo reservado, ponemos el caldo, un poco de azafrán, dejamos hervir, cancelamos menú y ponemos menú cocina 8mi baja presión, echamos el arroz, cerramos la olla, y dejamos q pite, despresurizamos, abrimos y a comer...y puse 2 vasitos de arroz y 3 y un pelin de caldo

coliflor con ajitos, vinagre,y pimenton

ingredientes:
1 coliflor pequeña
ajitos picados
cebollino picadito
pimenton picante
vinagre de modena

preparacion:
poner los tronquitos de la coliflor cubiertos de agua y 1 cucharada de sal menu cocina 5 minutos, despues mientras se escurre en la misma cubeta sofreimos el ajito un ratito despues le ponemos el cebollino, despues el vinagre y un ratito antes de terminar le añadimos el pimenton cuidando de

que no se queme,y el resultado me ha gustado un monton que sabor mas bueno le ha salido y no creais que los ajitos estan quemados es que por el color del vinagre se pusieron oscuros



GUISO DE POLLO EN COCIFACIL



Ingredientes:
3 muslos con contramuslo.
1 cebolla.
4 patatas cortadas a dados.
5 dientes de ajo.
1 ñora
3 tomates

Sofreimos los muslos en menú plancha a 170° hasta que veamos que se van dorando.
Añadimos la cebolla cortada en juliana, los dientes de ajo enteros, los tomates, las patatas cortadas en dados y los sofreimos un rato.

Añadimos sal , pimienta , una ñora y agua.
cerramos y ponemos menú guisos 10 min, temp 150°,presión 2.
En gmd pondríamos menú pollo

Una vez despresurizado lo ponemos en menú lento a 150°, para que evapore un poco y nos quede mas espeso. En gmd menú plancha

Cancelamos menú y emplatamos...

OSSOBUCO



OSSO BUCO

INGREDIENTES: jarrete de ternera con hueso , aceite oliva , 2 d. ajo , 1 cebolla pequeña ,
1 puerro , 2 zanahorias , media pastilla de carne disuelta en medio vaso
de agua caliente , 1 vaso de vino tinto (o blanco) , 2 cuch. tomate
triturado , laurel y hierbas de provenzales.
Sazona la carne con sal y pimienta y pasala por harina. Dorala en la olla en menú cocina sin tapa. Añade el resto de ingredientes ,pon tapa y menú guiso.Cuando acabe y baje la presion,destapa y si tiene mucho caldo déjalo un poco en menú plancha para que se consuma.

FIDEUA CON SALCHICHAS Y VINO

250 gr. de fideua
250 cc de vino blanco
150 cc de agua.
Media cebolla.
2 dientes de ajo.
8 salchichas blancas frescas.
6 cucharadas soperas de aceite.
1 pastilla de caldo de carne
Perejil picado, colorante y sal.

Preparación:
- Echar las 6 curaradas de aceite en la olla.
- Picar la media cebolla y los dos dientes de ajo y agregar.
- Pulsar botón menú cocina, con la olla abierta, para pochar la cebolla".

- Remover con una cuchara de madera hasta que la cebolla está lista,
- Echar las salchichas cortadas. Yo las he cortado en tres trozos cada una. Rehogar un poco.
- Añadir la pastilla de caldo desmenuzada, el colorante, el perejil picado y un poco de sal. Teniendo en cuenta que la pastilla contiene sal. Remover un poco.
- Por último echar los fideos y remover.
- Una vez que está todo removido e impregnado en el "aceitillo", echar el vino y el agua solo hasta cubrir. Yo los había calentado previamente aunque no creo que sea necesario.
- Cerrar la olla, y menú cocina baja presion , despresurizar y a comer..

ARROZ CON PINCHOS MORUNOS

Ingredientes para 2-3 personas:

250gr. de arroz.
4 pichos morunos.
1 latita pequeña de guisantes.
6 cuharadas de aceite
Media cebolla
2 dientes de ajo.
3 cucharadas de tomate frito.
1 cucharadita de orégano.
1 pastilla de caldo de carne.
375cc de agua.
Un chorro de vino para guisar.
Sal, pimienta y colorante.

Preparación:
Poner el agua a calentar.
Picar muy fina la cebolla y los ajos.
Echar el aceite en la olla y añadir la cebolla y los ajos picados.
Poner menú cocina, con la olla abierta para pochar la cebolla y los ajos, removiendo a menudo.
Quitar la carne de los pinchos y cortar los trozos que sean muy grandes. Una vez pochada la cebolla, echar la carne y rehogarla.

Una vez rehogada, echar el arroz y dar unas vueltas .A continuación echar la pastilla de caldo desmenuzada, un poco de sal, la pimienta y el colorante. Dar vueltas. Echar el tomate y seguir dando vueltas. Echar el chorro de vino y seguimos con las vueltas. Echamos los guisantes y por último el agua. Removemos un poco más tapamos y menú cocina 8 minu.

PATÉ DE HIGADITOS DE POLLO AL ORÉGANO



- **1/2 kilo de higaditos de pollo**
- **200 gr. de bacon en taquitos**
- **media cebolla**
- **6 dientes de ajo**
- **sal gorda**
- **orégano**
- **salsa de soja**
- **aceite de oliva**
- **vino blanco**

AL LIMPIAR LOS HIGADITOS DE POLLO EL MEDIO KILO SE QUEDA MAS O MENOS EN 400 GRAMOS. SE PONE EL ACEITE EN LA CUBETA CON LOS AJOS LAMINADOS Y LA CEBOLLA PICADA Y REHOGAMOS UNOS MINUTOS, AÑADIMOS LOS HIGADITOS DE POLLO BIEN LIMPIOS Y MEZCLAMOS, CUANDO EMPIECEN A CAMBIAR DE COLOR AÑADIMOS EL BACON (DOS TARRINAS DE 100 GRAMOS CADA UNA) Y REMOVEMOS BIEN. PONEMOS ORÉGANO, SAL Y SALSA DE SOJA AL GUSTO Y SEGUIMOS REMOVIENDO. FINALMENTE ECHAMOS UN VASITO DE VINO BLANCO, MEZCLAMOS Y CERRAMOS LA OLLA. MENÚ CARNE. AL ACABAR, BATIMOS TODO MUY BIEN, VERTEMOS EN UNOS CUENCOS.

Bizcocho con la masa de magdalenas gmd



1. **INGREDIENTES:**
    - **3 huevos**
    - **250 g. azúcar**
    - **Ralladura de limón (yo también añadí ralladura de naranja)**
    - **250 ml aceite girasol**
    - **250 ml leche**
    - **375 g. harina fuerza (yo eché harina normal)**
    - **4 sobres dobles (o sea, de gaseosa**

PREPARACION
Se baten los huevos junto con el azúcar y las ralladuras de limón y naranja. Añadimos aceite y leche y batimos. Luego, añadimos los sobres, y ahí notamos que la masa empieza a subir. Por último, añadimos la harina poco a poco y lo mezclamos bien. Dejamos reposar (yo lo dejé una media hora a temperatura ambiente).
Cuando hago bizcochos en la olla, le pongo papel de horno en la base (o sea, en el culete de la olla) y enmantequillo la base y los laterales.
Echamos la masa (que ya se ve que es.... ufff. que se ve que va a salir un bizcochón de cuidado) y lo ponemos en menú horno sin válvula 1 hora (yo lo puse primero 45 minutos, pero, claro, es tan gordo, que al pinchar a ver si estaba, por el centro aún no había cocido bien, entonces le puse 15 minutos más, y perfecto.
Saqué la cubeta de la olla y dejé enfriar como 10 minutos y ya lo desmoldé

CONEJO ENCEBOLLADO



1conejo grandecito
6cebollas grandes cortadas en juliana
2hojas de laurel
1pastilla de avecrem
pasas y piñones
pimenton dulce
sal
aceite de oliva
un chorro de vino blanco
un chorro de brandy
unamedida de agua
ajo picadito
preparacion
se pone menu cocina se pone aceite y se sofrie el ajo bien picadito a continuacion se pone el conejo se rehoga un poco y cuando esta doradito por todos lados se le echa la cebolla, los liquidos el pimenton,el laurel,se sazona y se pone la tapa y se pograma menu guiso tambien
se puede combinar con pollo
si la salsa queda liquida se puede espesar un poco con maizena

ARROZ CON CHOCOLATE GMD

1 litro de leche
1 vasito (del que viene con la olla) de arroz gordo.
4 cucharadas soperas de cacao puro (yo le eché chocolate a la taza era el que tenía)
Cáscara de 1 naranja
1 palo de canela
1/2 vaso de azúcar

Todo a la cubeta. Remover bien. Cerrar la olla. Programa cocina 12 minutos. Cuando termine el programa dejar unos minutitos más antes de abrir y listo. Quitar la naranja (a mí me quedaron algunos trocitos y también están buenos) y la canela. Remover y volcar en una fuente o en vasitos individuales. Dejar reposar sin meter en la nevera. Cuando

ya esté totalmente frío ya se puede meter en la nevera.

La receta decía para decorar:
Azúcar glás, Almendra tostada, Galletas María.
Yo le eché un poquito de canela.

Arroz con pulpitos picante (GM/cocimix)



INGREDIENTES (2 PERSONAS)

500 grs de pulpitos
100 grs de guisantes
200 grs de gambas
1 tomate (pelado y rayado)
1 cda de pimenton dulce
1 guindilla
2 medidas de arroz
5 medidas de agua , sale con caldito
aceite
sal
azafran

PREPARACION

*** Ponemos un poco de aceite en la cubeta, menu guiso, alta presion, y añadimos la cayena y los pulpitos, les damos unas vueltas hasta que cojan un poco de color.**
*** Añadimos el pimenton, sofreimos sin que se queme , y le añadimos el tomate.**
*** Ponemos las gambas y los guisantes (los mios eran congelados) seguimos removiendo y ponemos el agua.**
***Cerramos la olla y dejamos acabar el menu guiso.**
***Le quitamos la presion, abrimos, añadimos las ebras de azafran y el arroz, cerramos la olla, removemos bien y programamos menu arroz,**

baja presion.
*** Cuando pite dejamos que este en mantenimiento unos 2 minutos, quitamos la presion y listo para comer!!!**

MACARRONES CON VERDURA BATIDA



1/4 carne picada
Macarrones
1/4 berenjena
1/4 cebolla
2 dientes de ajo
1 zanahoria
1 chorrito de tomate triturado natural
1 chorrito de vino blanco
Pizca de azúcar
Sal
Orégano
1/2 Pastilla de caldo de pollo
Queso Havarti (o cualquier otro) en lonchas.

Rehogar el ajo con la carne picada. En menú cocina. Mientras, en la batidora poner: la berenjena, la zanahoria, la cebolla, el tomate, el azúcar, el vino y la pastilla de Avecrem. Batirlo todo hasta que quede bien trituradito (sin mijitas).

Añadir a la cubeta los macarrones (crudos) y lo que hemos batido. Y agua hasta cubrir

Poner menú cocina y listo. Servir con una loncha de queso por encima y un poquito de orégano

Arroz con lomo y chorizo COCIMIX



Ingredientes

Arroz redondo
agua (2 medidas por medida de arroz)
lomo adobado
chorizo
tomate
ajos
sal

Sofreimos en el menu plancha, 10 minutos, los ajos, a los 4 minutos añadimos el lomo y el chorizo, cuando pite le añadimos el tomate. Cuadno esté frio ponemos el arroz, y lo rehogamos, si el arroz lo ponemos en caliente se freirá y no cogerá el agua.
Añadimos 2 vasos de agua por cada vaso de arroz y menu cocina 8 minutos a baja presión.

lo dejamos reposar 5 minutillos, no se pasa y está riquisimo.

POLLO CON CHAMPIÑONES Y TOMATE TODO EN CRUDO



todo en crudo,le pongo un buen chorro de aceite de oliva le hecho 2 cebollas en laminas
y despues le pongo segun la cantidad que hagas de pollo,dos botes de champiñones laminados,y dos botes de tomate frito,lo pones en el

programa pollo,y yo lo dejo 30 minutos,y ya esta,es facil y queda muy rico

AGUJA DE CERDO EN LA GM RIQUISIMO



la salpimente,le eche varias hierbas alimentarias,y la puse en la olla,le eche dos botes de champiñones laminados dos cebollas echas laminas,y encima le puse la pieza de carne,y le eche un bote de tomate,lo puse en programa carne,y me ha quedado buenisimo

Conejo a la cerveza en GM C

4 paletillas de conejo (pesaban 350 gr. en total)
2 puerros (eran pequeños)
1 botellín de cerveza
6 dientes de ajo
1/2 pastilla caldo de pollo
Aceite
1 cucharada sopera de harina
Preparación:
Rehogar en el aceite el ajo, el puerro y las paletillas en el menú Pollo, si véis que está muy fuerte apagar y aprovechar el calor residual. Cuando esté listo añadir el harina, dar unas vueltecietas y echar la cerveza casi entera y la pastilla de caldo. Cerrar y dejar que termine el programa.
Así estaba cuando abrí la olla:



Ahora saqué el conejo, y pasé por la batidora la salsa.

RABO DE TORO GM



Ingredientes:
1 rabo de toro
175 g de cebolla
160 g de zanahoria
200 g de tomate maduro
1 diente de ajo
2 vasos de vino tinto
1 hoja de laurel
Sal
Tomillo
Harina.

Preparación:
Los trozos de rabo se enharinan, se fríen, se sacan de la cubeta y se reservan. Pelar y hacer rodajas las zanahorias. Cortar en gajos la cebolla, echarlo todo a la cubeta junto al ajo...sofreírlo un momento y echar el tomate y el resto de los ingredientes junto con el rabo reservado.
Cerrar la olla y poner 2 veces el menú carnes.
Cuando finalice, triturar la salsa y echar por encima de la carne

pastel salado, GM



3 huevos
3/4 taza grande de harina
1 sobre de levadura

1/2 taza de leche
Sal y pimienta
1 lata de atún
1/2 lata de aceitunas
1 lata de pimiento morron.

Batí muy bien los huevos, el harina, la leche, la levadura, le puse la sal y la pimienta.Pincele la cubeta con aceite. Después lo vertí en la cubeta de la GM y esparcí por encima el atún desmenuzado, las aceitunas y el pimiento en trozos.
Cerré la olla y menú pastel.

Ternera guisada con champiñones COCIMIX



Ingredientes:
Un trozo de ternera de guisar
pimiento verde
zanahorias
cebolla
1 chorrito de cognac
1 pastillas de caldo de verdura
Champiñones

Ponemos una cucharada de aceite en la cubeta, metemos la cebolla, pimiento, zanahoria troceada y la pastilla ce caldo, menú horno que se rehogue bien, añadimos el cognac y que se evapore un poco, cancelamos y menu cocina 5 minutos, despresurizamos y pasamos la salsa por la batidora. Ponemos la carne y los champiñones troceados y menu carnes, si la salsa está muy liquida le ponemos un poco menu horno para que se espese.

Butifarras con patatas



ingredientes:
2 butis
1 o 2 patatas
1 cebolla
aceite un chorro a ojo
sal vinagre de modena
ajo picao
peregil picao
Programa arroz 8 min En gm c
Esta es para 1 persona pero solo hay que incrementar cantidades.
Facil y en un solo paso!

Langostinos flambeados COCIMIX



Ingredientes:

langostinos
pimenton de la vera dulce
un chorrito de cognac
2 cucharadas de aceite
3 dientes de ajo

POnemos el aceite en la cubeta, menu horno, añadimos los ajos troceados, cuando estén dorados cancelamos el programa. Ponemos una cucharada de pimentón y rehogamos, seguido para que no se

queme el pimentón echamos el cognac y los langostinos, lo movemos bien y con mucho cuidado acercamos una cerilla encendida, claro, y lo flambeamos. Cuando se apaguen las llamas cerramos la olla, menu cocina 2 minutos. La salsa está para rechupetear mucho pan.

CALAMARES CON ALMENDRAS (OLLA GM)



Ingredientes:

1/2 kg calamares frescos troceados
1 tomate maduro
1 cebolla mediana
2 dientes de ajo
Almendras fritas
1/2 medidor de jerez (o vino blanco)
3 cucharadas soperas de aceite
Perejil
Sal

Preparación:

En menú arroz, sofreir la cebolla picada, uno de los ajos picados y un tomate maduro sin piel ni pepitas cortado a daditos. Una vez está pochado, añadir los calamares previamente secados un poco para quitar exceso de líquido, rehogar y añadir el jerez. Majar el otro diente de ajo junto con almendras (cantidad al gusto) el perejil y un poquitín de sal y añadir a la olla. Se pueden agregar también unas almendras enteras y si se quiere la salsita un poco espesa pues una cucharadita de maicena.

Cerramos y menú GUISO.

Pollo de campo con Tomate (COCIMIX)



Sencillito y exquisito ......

poner en la cubeta unas cucharadas de aceite (dos o tres)
rehogar el pollo y ponerle tomate frito casero hecho .
y menú carne .

CONEJO A LA SALSA DE LIMON



1 CONEJO TROCEADO
EL ZUMO DE 2 LIMONES
1/2 VASO DE VINO BLANCO Y EL OTRO 1/2 DE AGUA CON UNA PASTILLA DE CALDO
1 POCO DE ORÉGANO
3 DIENTES DE AJO
SAL Y PIMIENTA
UN PUÑADO DE NUECES Y ALMENDRAS
ELABORACION
SOFREIR LOS AJOS JUNTO CON LAS NUECES Y ALMENDRAS
SACAR Y MAJAR
MIENTRAS SOFREIR EL CONEJO
UNA VEZ DORADITO ECHARLE EL MAJADO POR ENCIMA Y EL ZUMO DE LIMON EL VINO Y EL AGUA CON LA PASTILLA DE CALDO
PONER EL MENU CARNES

CONEJO ESTOFADO - COCIMIX



Ingredientes:

1 Conejo en trozos
1 Cebolla
4 cucharadas de tomate frito natural
2 dientes de ajo
1 hoja de laurel
Pimienta blanca
Perejil
Aceite
Sal

Preparación:

Sofrío en MENÚ COCINA la cebolla y el ajo con un chorrito de aceite. Cuando está pochadito añado
El conejo y rehogo también hasta que está doradito. Añado la pimienta blanca, el perejil, el
laurel y un poco de agua. Le programo para comer 5 horas más tarde en MENÚ GUISO BAJA PRESIÓN
Buenísimo.

POLLO EN SALSA



Primero se sofríe una cebolla y un pimiento rojo, se salpimenta el pollo y se echa en la cubeta, se da unas cuantas vueltas, hasta que pierda el color. Se echa un vaso de vino blanco, se deja evaporar un poco, dos pimientos choriceros y un trozo de jamón, se cierra y menú carne.

Arroz estilo mejicano GM



Ingredientes; aceite, 1 pimiento amarillo (queda mas vistoso) 1 puerro, arroz de grano largo y medio sobre de condimento para fajitas.

Picamos el pimiento y el puerro.
Ponemos en el fondo de la olla un poco de aceite y lo calentamos en menú cocina (o similar, dependiendo de la olla). Sofreimos el pimiento y el puerro hasta que lo veamos bien pochado.
Añadimos el arroz y le damos unas vueltas. Finalmente agregamos el sobre de fajitas y el agua, la misma cantidad de agua que de arroz mas un poquito.
Programamos menú arroz y cuando termine dejamos que despresurice sola, de esta manera el arroz quedará justo en su punto.

Espirales vegetales, con champiñón, bacon....gmd



Ingredientes: Espirales de verdura, un bote de champiñón, y bote de fritada de verduras, un botecito de guisantes, un cajita de bacon troceado, aceite, agua y sal.
en la cubeta puse aceite, le di unas vueltas al bacon, puse el campiñón, removí, puse los guisantes removí, puse el bote de fritada removí, eché los espirales, removí, y puse el agua la justa para cubrir, menú cocina y a comer....

ARROZ A LA PIMIENTA

Ingredientes: (para 4-5 personas)

- 2 dientes de ajo hermosos
- 1 cebolla mediana
- 1 trozo de pimiento verde
- 3 cucharadas de tomate frito
- 1 pastilla de caldo de pollo
- 1/2 medida de vino blanco
- 2 zanahorias
- 4 contramuslos de pollo deshuesados
- 3 medidas de arroz
- 3 medidas de agua
- Sal (al gusto)
- Pimienta negra recién molida (al gusto)
- Aceite de Oliva



Elaboración:

Cubrimos el fondo de la cubeta, con Aceite de Oliva, seleccionamos menú y esperamos que el aceite se caliente unos minutos para hacer el sofrito.

Sofreímos la cebolla picada, el ajo y el pimiento. Una vez pochado, lo retiramos al vaso de la batidora y lo batimos junto con el tomate frito y la pastilla de caldo (si estuviese demasiado espeso, añadid un poco de agua).

En el aceite del sofrito (si no hubiese suficiente, añadid un poquito más) salteamos la zanahoria y rehogamos el pollo previamente salpimentado. Echamos el vino y dejamos que evapore el alcohol.

Cancelamos el programa actual. Incorporamos el sofrito batido, el arroz, el agua y pimienta al gusto. Removemos bien.

Cerramos nuestra olla y seleccionamos menú cocina, 8 minutos. Despresurizamos y listo para servir.

CHOCOS CON GARBANZOS



1/2 kg de chocos (610 g)
200 g de garbanzos
1 pimiento verde
1 cebolla
1 diente de ajo
1 hoja de laurel
100 g de jamón en tacos (paquete de Jamón
1 cucharada de harina (no puse)
2 Cdas de aceite de oliva
Sal
En primer lugar se ponen los garbanzos en remojo la noche anterior.

En la cubeta de la olla GM ,echamos las dos cucharadas de

aceite y ponemos a pochar el ajo, la cebolla y el pimiento picadito en Menú cocina. Añadimos la hoja de laurel. Cubrimos de agua (no le puse mucha que ya sabéis que estas ollas hacen mucho caldo después). Agregamos los garbanzos y los chocos , tapamos la olla y programé menu legumbres
Una vez que se pueda abrir la tapa añadimos el jamón cortadito y dejamos que evapore un poco el caldo.

Con esta receta salen cuatro buenos platos

CORDERO ASADO

1 kg de cordero en trozos grandes (yo cogí pierna); aceite de oliva virgen; ajo y cebolla deshidratados; sal; agua

mezclar aceite de oliva con el ajo, la cebolla y la sal en un cuenco. pintar los trozos de cordero con esta pasta.
colocar el cordero en la olla y dorar por todas partes en cualquier menú. añadir la pasta que nos haya quedado de pintarlo. cuando esté dorado, añadir un vaso de agua, cerrar la olla y programar legumbres, queda muy muy tierno

CHAMPIÑONES RELLENOS



champiñones
carne picada
cebolla
ajo
pimiento rojo y verde
aceite
sal
vino blanco
un poco de pan rallado
2 cdas de sobre de cebolla

Lavar los champiñones y quitarles el pie y picarlo. reservar el sombrero para rellenar

Rehogar la cebolla, ajos, y pimientos picaditos y los tallos de los champiñones un poco en menu COCINA, Añadir carne picada y cerrar la olla. podeis dejar el tiempo establecido en este menu pero yo lo baje a 3 m.

Cuando termine rellenar los champis con la carne y las verduritas y colocarlos en la cubeta con el relleno hacia arriba. yo les puse un poco de pan rallado encima para sellarlos un poco.

espolvorear con las dos cucharadas de sopa de cebolla y añadir un poco de caldo o un poco de vino blanco
MENU GUISO 10MI PRESION BAJA

Ternera en salsa de almendras



1/2 Kg ternera
1/2 cebolla
1 pimiento verde
2 ajos
50 g almendras crudas
50 g vino blanco
Aceite
Sal

Rehogar la ternera con un poquito de aceite en la GM con la tapa abierta, menú cocina.
Picar las almendras, la cebolla, el pimiento verde y los ajos y agregar a la carne. Seguir rehogando.
Añadir el vino blanco y la sal, remover, cerrar la GM y programar menú carne. Cuando acabe, dejar despresurizar.
Abrir la olla y dejar evaporar el líquido con la tapa abierta, menú cocina

Lacitos con espinacas



Para 3 - 4 personas.

Hacemos un sofrito de cebolla y ajos (una cebolla y dos ajos), sofreímos en menú plancha a 160º.
Añadimos las espinacas naturales (en este caso eran de bolsa del mercadona) toda la bolsa que luego menguan mucho. Dejamos sofreír un poco.

Añadimos unos 200gr de tomate triturado(suelo usar botes de tomate triturado o brick).
Ponemos unos 100gr por persona, aprox. de macarrones.
Añadimos agua hasta que cubran, que asomen las puntitas, salamos al gusto y cancelamos el menú plancha y ponemos menú guisos 6 min , presión 1, temperatura a 150º.Cerramos la tapa y la válvula .en gmd, menú cocina 8mi

Caldereta pastoril de cordero GM D



- **1 1/2 k de cordero**
- **40 gr de manteca de cerdo**

- **1 cebolla grande**
- **2 pimientos rojos secos**
- **2 hojas de laurel**
- **4 dientes de ajo**
- **1 rama de perejil picado**
- **1/2 vaso medidor de agua**
- **sal**

Doramos el cordero en menú horno junto con la cebolla partida en gajos.
Añadimos el resto de ingredientes y programamos menú carne 35 minutos, alta presión.

Albondigas con jamón, patata, cebollita y..... en gmd



Ingredientes: albondigas de pollo (m las hace mi carnicero), cebollita, guisantes de bote, patatas, piñones, pimentón dulce, jamon serrano cortadito, tomate rallado, un poco de coñac, agua, aceite y sal.

Ponemos aceite en la cubeta, freimos 1º las albondigas, sacamos y reservamos, despues sofreimos la cebolla cortadita, cuándo esté echamos los trozos de patata, y le damos unas vueltas, incorporamos el jamón cortadito, removemos, echamos el tomate rallado, damos unas vueltas, incorporamos los guisantes, removemos, echamos las albondigas y los piñones, mezclamos y echamos un poco de coñac, mezclado con un poco de agua, lo echamos sin q llegue a cubrir, ponemos pimenton dulce y un poco de sal, (no le puse ajito y perejil, por q las albondigas ya tenian), cancelamos el menú q hayamos puesto, y ponemos menú cocina 10mi baja presión, y dejamos despresurizar sola...

Arroz con sobras del cocido y albondigas en gmd



puse aceite en la cubeta, sofrei, unos ajitos y pimiento, reservé, sofreí las albondigas reservé, eché el tomate rallado con 2 ajitos cortaditos, removí, puse, garbanzos, pollo troceado y judias del cocido, eché el arroz 2 vasitos, y puse el caldo del cocido 2 vasitos, puse las albondigas por encima y menú cocina 8 minu baja presión ..

INDICE

A

B

C

E

F

G

H

J

L

M

O

P

Q

R

S

T